



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta med bacon, brokkoli, tomat og revet ost

Kremet saus

½ stk gul løk
150 g baconterninger
150 g crème fraîche
1 pakke persillade
2 dl vann ^B

Pasta og brokkoli

1 stk brokkoli
200 g pasta

Tilbehør

1 stk tomat
1 pakke revet Grande Premium

salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
smør ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen og brokkolien.
2. **Kremet saus:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 3 minutter, til det er sprøtt. Tilsett løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Tilsett 2 dl vann og crème fraîche. Kok opp på middels varme, og smak til med persilladen, litt salt og pepper. La sausen stå på lav varme frem til servering.
3. **Pasta og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i terninger. Kok brokkolien med pastaen de siste 3–4 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og bland inn litt olivenolje eller smør.
4. **Tilbehør:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Topp retten med tomattingene og Grande Premium-osten ved servering.



TIPS!

Bruk gjerne pastavannet til å spe sausen med.